

recette écomiam

CAKE AUX GÉSIERS



4 pers.



15 min



35 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 350 g de gésiers de poulet confits

Épicerie / Marché

- 200 g de farine
- 10 cl de lait entier
- 4 œufs
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 6 g de levure chimique
- 100 g d'emmental en cubes

Préparation

- Chauffez les gésiers confits pendant 3 min.
- Débarrassez-les sur du papier absorbant.
- Coupez les gésiers confits en morceaux.
- Versez la farine dans un saladier, ajoutez les œufs et mélangez.
- Versez le lait, ajoutez la levure et l'huile d'olive. Salez et poivrez, mélangez.
- Incorporez l'emmental et les morceaux de gésiers.
- Huilez un moule à cake, versez-y la préparation.
- Cuire au four à 180°C pendant environ 30/35 min.

Bon appétit !